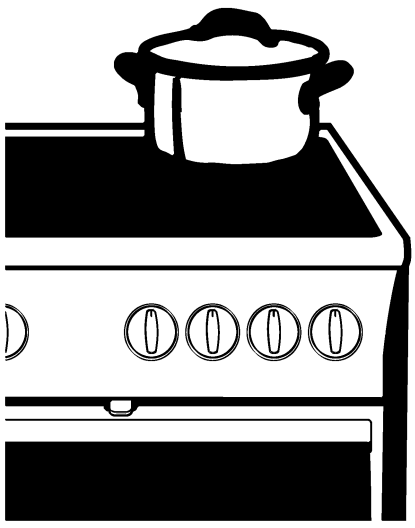
Bruksanvisning SE

SPIS



REGINA PUB PLUS

QSG 6052, QSG 7052

821 06 07-04

Innehåll

Säkerhet 3
Spisen 4
Uppackning 4
Tillbehören 4
Säkerhetsutrustningen 5
Tippskyddet 5
Kastrullskyddet (extra tillbehör) 5
Luckspärren 6
Före första användning..... 6
Rengöring av spisen 6
Rengör tillbehören 6
Rengöring av silverhandtagen 6
Bränn av ugnen 7
Manöverpanelen 7
Kontrollamporna 7
Glaskeramikhällen 8
Användning av hällen 8
Rengöring av hällen 11
Säkerhetsfunktioner 12
Ugnen 13
Ugnens funktioner 13
Praktisk användning 14
Rengöring och skötsel 17
Installation 20
Ändring av sockelhöjd och -djup 20
Nivåjustering 21
Elektrisk anslutning 21
Service 22
Tekniska uppgifter 23
Tabeller 24
Bakning 24
Placering i ugn 24
Lågtemperaturstekning 25
Grill & Matlagning 26
Praktiska råd och tips 27
Problem och åtgärder 28
Skrotning 28

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Service”.

Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta, alternativt en vägg eller ett högskåp, på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tippar framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRREN/LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion.

Använd SPISLÅSET. Aktivera låsknappen och lås spisen när den inte används.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, häll och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador!

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn. Kontrollera kärlens bottnar. Kärl som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Varning! Alkohol och liknande som kan bilda explosiva gaser eller andra ämnen vilka kan förorsaka brand eller explosion får inte användas i ugnen.

Användning på hällen måste ske med största försiktighet. T.ex. flambering med konjak, eller annan alkohol, kan medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsaka allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk förorsaka personskador.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning och återvinning

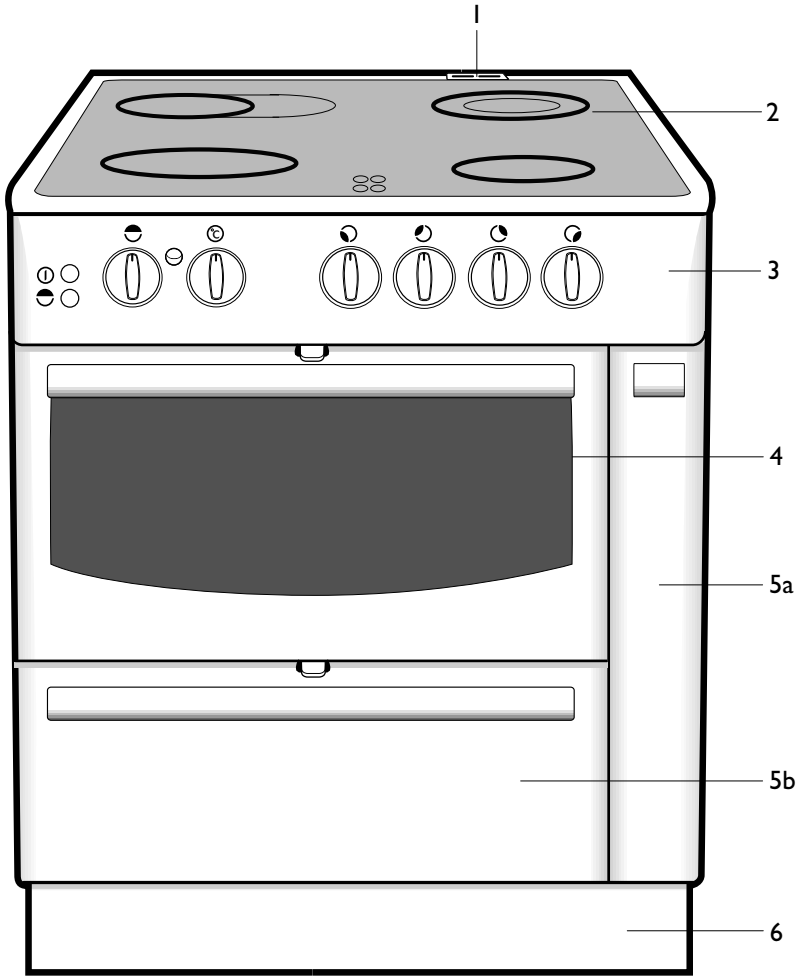
Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren/luckspärrarna ur funktion.

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på *www.el-kretsen.se* för att ta reda på närmaste inlämningsställe.

Spisen

1 Löstagbar imkåpa
2 Häll med värmezoner
3 Manöverpanel med VRED
4 Ugn
5a Förvaringsskåp (endast 70 cm bred spis)
5b Förvaringslåda
6 Sockel

Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Öppna luckan, lyft försiktigt i ugnens överkant och dra sedan ut spisen.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emaljerade bakplåtar
- Proffsplåt, dvs. perforerad och silikonbelagd aluminiumplåt
- Super Clean långpanna och ugnsgaller, vilka är belagda med en smutsavvisande beläggning.
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- Bruksanvisning
- Plastkniv, lämplig till att skära kakor med

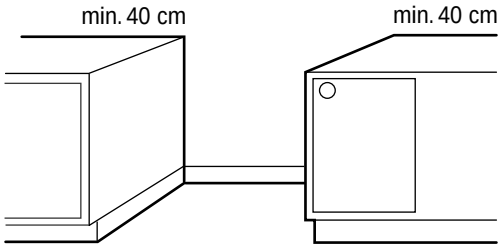
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Sockeldekor
- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

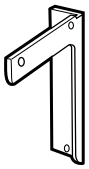
Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet

Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

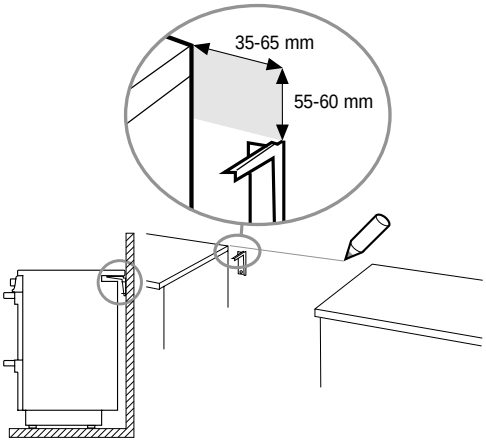
Innan du monterar tippskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 20.



SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET PÅ SPISEN:

1 Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).

2 Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (SE BILD). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.



OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

3 Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

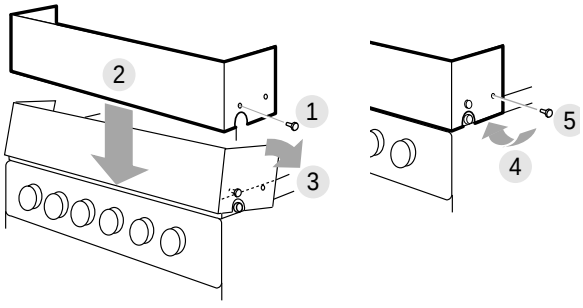
1 Tryck in propparna i de främre hålen.

2 Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.

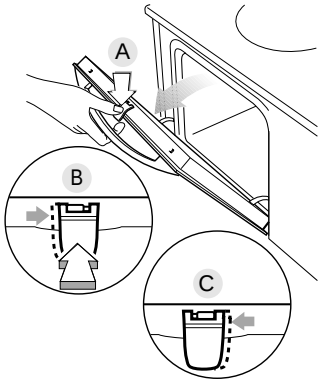
3 Vrid skyddet snett nedåt och

4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten

5 Lås med de bakre propparna.



Luckspärren



Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

A Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

B När du vill SÄTTA SPÄRREN UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.

C Om spärren inte är i funktion, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.

Före första användning

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL. Tänk på att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Även Super Clean-tillbehören ska diskas noggrant med hett vatten och diskmedel innan du använder dem första gången.

Rengöring av silverhandtagen

Detta gäller spisar med silverhandtag.

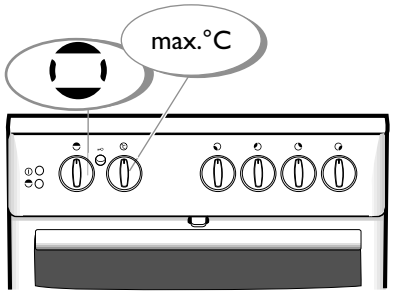
Handtagen rengör du med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL, inte heller repande material som stålull eller rengöringssvampar.

Bränn av ugnen

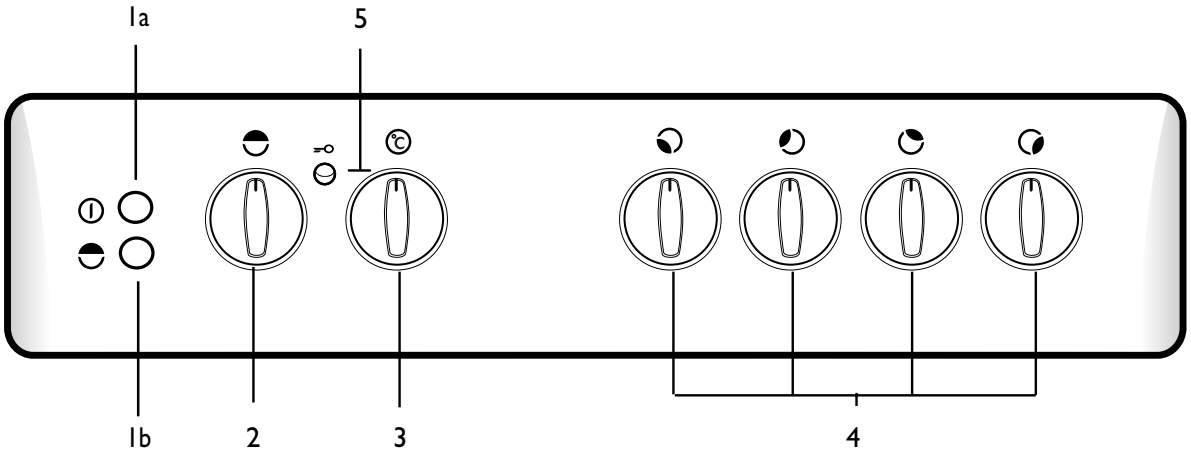
Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

Innan du använder ugnen för första gången, måste du bränna av den. Gör så här:

1 Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
2 Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3 Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen



1a Kontrollampa SPISEN
1b Termostatens kontrollampa UGNEN
2 Funktionsvred UGNEN
3 Termostatvred UGNEN
4 Vred till VÄRMEZONERNA
5 Spislås

Kontrollamporna

Kontrollamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera, kontakta service.

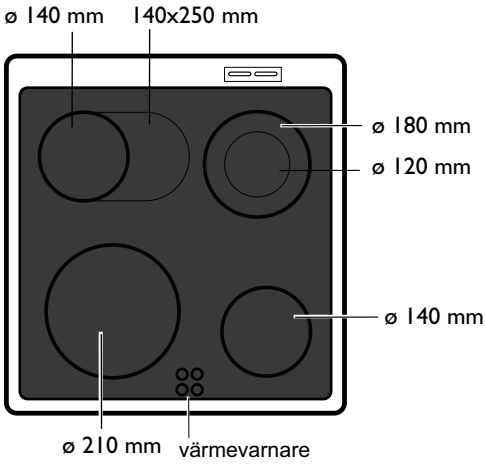
Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

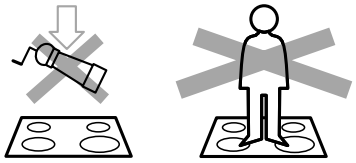
Du har möjlighet att ändra storleken på de två bakre zonerna. För stekpannan/kastrullen finns runda zoner i olika storlekar. Den ovala vänstra kanske passar till fiskgrytan.

Om du har en 230V-spis kan den bakre vänstra zonen ej användas samtidigt med gratinering eller varmluft, detta är en effektspärr för att förhindra överbelastning av elnätet.

Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. Lampan lyser om zonen är varmare än ca 55°C även efter att den är avstängd.



Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.

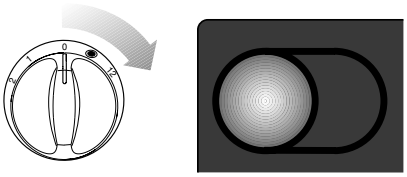


Användning av hällen

ANVÄND ALDRIG EN SPRÄCKT GLASKERAMIKHÄLL. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation. Du måste genast (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

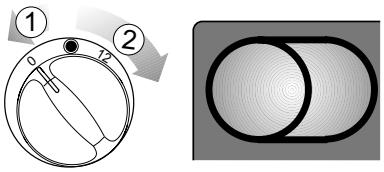
Vreden till värmezonerna är märkta från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Gör så här när du vill använda de främre zonerna eller de bakre i liten storlek:

1 Vrid medurs fram till önskat läge på vredet till den zon du valt.
2 Nollställ vredet moturs efter användning.



Gör så här när du vill använda de två bakre zonerna i stor storlek:

1 Vrid medurs förbi symbolen ◉ efter siffran 12,
2 vrid sedan tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1. Nollställ vredet moturs efter användning.

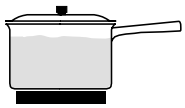


Du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kärl bäst beroende av vad du ska tillaga. Här följer en liten vägledning (till rätt värmeläge):

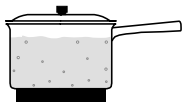
Kokning

Vanligtvis kokar du upp på högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Ljudet eller storleken på ”vattenbubblorna” kan hjälpa dig att välja rätt läge:

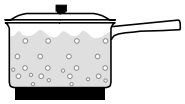
SVAG VÄRME: Sjudande vatten. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex. sockerärter och broccoli.



MEDELVÄRME: Småkokande vatten. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.



STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



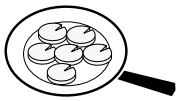
Stekning

Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

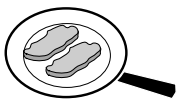
Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett läge på vredet. Det är viktigt att fettet har rätt färg (temperatur) när du börjar steka för att du ska få ett bra resultat. Tryck en ljus stekspade mot botten så ser du lätt fettets färg.

SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

BRYNT FETT: Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.



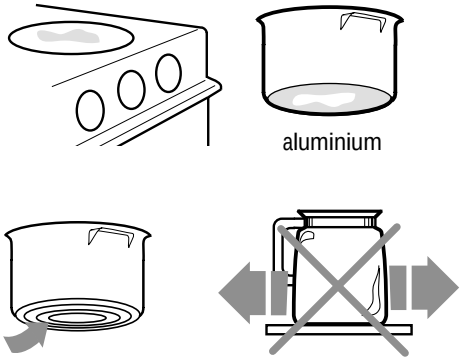
KRAFTIGT BRYNT FETT: Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.



Val av kastrull/stekpanna

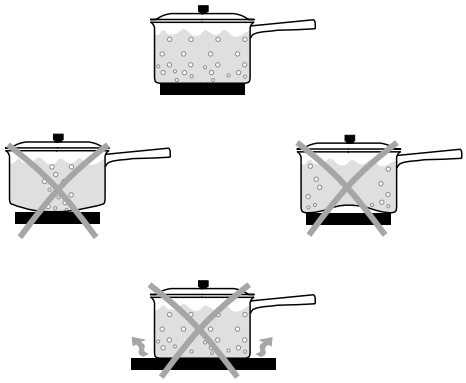
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramik-hällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/ stekpannans botten

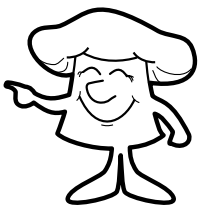
- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.

Spara energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezon.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång– och tryckkokning spar också energi.

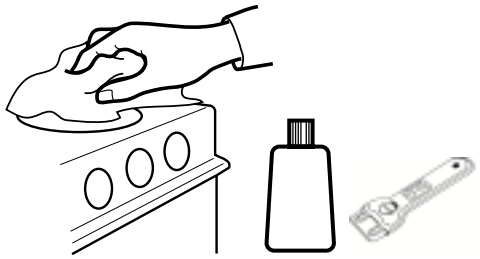


Rengöring av hällen

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

1. Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



Rakbladsskrapan

FÖRVARA RAKBLADSSKRAPAN OÅTKOMLIG FÖR BARN. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

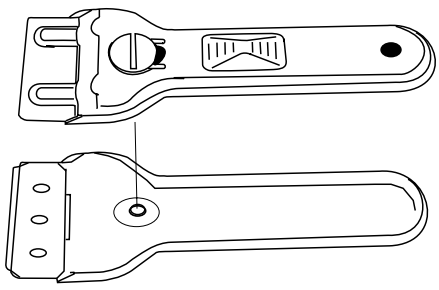
Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

1. Dra tillbaka skyddet så att rakbladet blir synligt (SE BILD).
2. Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
3. Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
4. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
5. Efter användning tryck skyddet framåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.

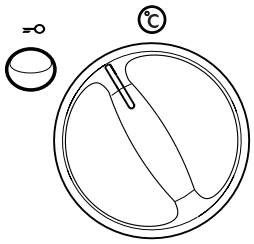
BYTE AV RAKBLAD:

1. Öppna skrapan genom att lossa hela skruven (ingen skruvmejsel behövs) och placera det nya rakbladet i framkant.
2. Sätt ihop skrapan och skruva dit skruven igen.
3. Tryck skyddet framåt så långt det går så att rakbladet skyddas.



Säkerhetsfunktioner

Spislåset



Spislåset är inbyggt i ugnens termostatvred och har två säkerhetslägen. OBS! Huvudströmmen till spisen är inte bruten. Välj om du vill använda låset med enkel– eller dubbelsäkerhet eller ingen alls.

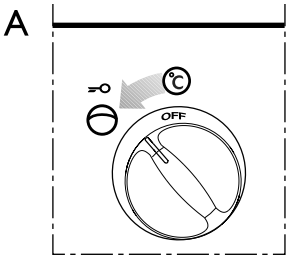
ENKEL: Strömmen till häll och ugn är bruten när termostatvredet är inställt på OFF.

DUBBEL: Om du dessutom aktiverar låsknappen krävs det tvåhandsgrepp för att sätta på spisen. Då blir det ännu svårare för barn att ”använda” spisen.

ENKEL–SÄKERHET

LÅS SPISEN SÅ HÄR (SE BILD A):

Vrid termostatvredet moturs till "OFF".

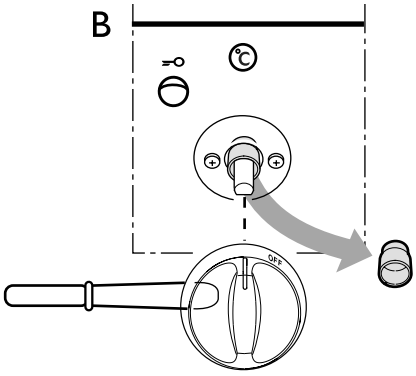


GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA SPISEN:

1. Vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
2. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)

DUBBEL–SÄKERHET

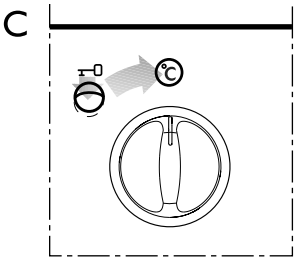
Innan du använder låset med dubbel–säkerhet första gången måste du aktivera låsknappen (SE BILD B):



1. Nollställ termostatvredet m.a.o. se till att vredet står i läge klockan 12.
2. Sätt en bordskniv bakom vredet och bryt lätt för att avlägsna det.
3. Ta bort den röda hylsan.
4. Sätt tillbaka vredet ”nollställt”.

I fortsättningen behöver du bara vrida termostatvredet moturs till ”OFF” för att låsa spisen (SE BILD A).

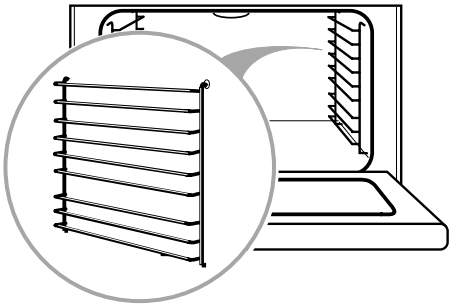
GÖR SÅ HÄR NÄR DU VILL ANVÄNDA SPISEN (SE BILD C):



1. Skjut låsknappen till vänster och
2. vrid vredet medurs till nolläge (dvs. tills vredet åter står i läge klockan 12).
3. Använd spisen som vanligt. Se till att inga andra funktioner än den/de du vill använda är påslagna. (Någon kan ha vridit på ett vred när spärren var låst.)

Ugnen

Ugnen har löstagbara ugnsstegar med sju falser. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen.



Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan på manöverpanelen lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet till symbolen för önskad funktion (se nedan).

UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Du kan även ha enbart belysningen på, utan att någon av de andra funktionerna är igång.

Över/undervärme

Yttre tak- och bottenelement inkopplat.

Varmluft

Yttre tak- och bottenelement, samt varmluftsfläkt med omgivande element inkopplat.

Grill

Inre takelement inkopplat.

Varmluftsgrill

Inre takelement och varmluftsfläkt inkopplat.

Gratinering

Inre tak- och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200ºC. Kan även användas vid snabbstart.

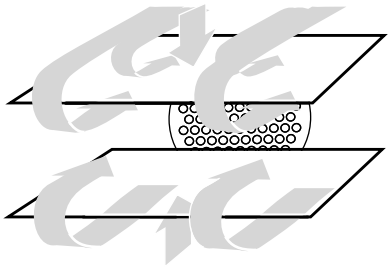
Lågtemperaturstekning

Lågtemperaturläge, max 125ºC. Tak- och bottenelement inkopplade med ugnseffekt 500W.

PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

Yttre tak- och bottenelement plus ett ringelement runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.



Praktisk användning

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning. Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPPSIKT.

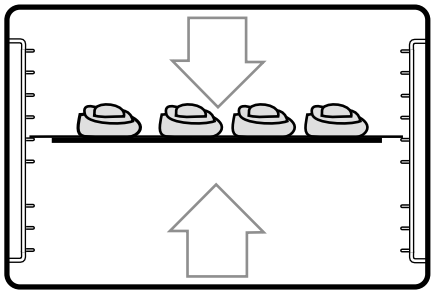
Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Proffsplåtarna är perforerade och silikonbehandlade. Använd dem för gräddning av bröd i varmluft. Om det finns risk att fett eller fyllning kan rinna ner genom hålen, placerar du bakverket i pappersformar. Proffsplåtarna kan med tiden ändra färg.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder ugnen? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar ugnens olika funktioner för olika typer av matlagning:

Bakning

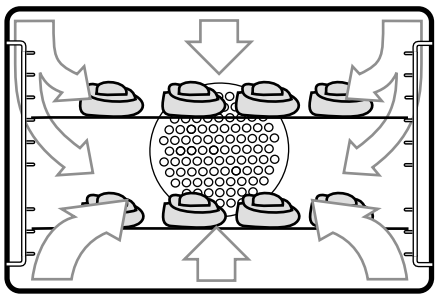
Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. ÖVER/UNDERVÄRME ger jämn färgsättning.



Bakning med varmluft

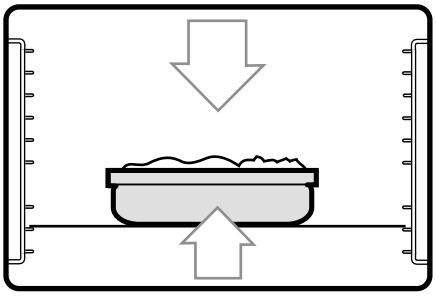
Med VARMLUFT blir bakningen mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid. Färgsättningen kan bli något ojämn, speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst.

Blir resultatet inte som du tänkt dig? Läs “Praktiska Råd & Tips” på s. 27, så får du tips på lösningar till dina bakproblem.



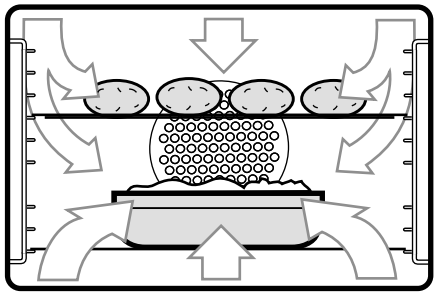
Matlagning

Följ tabellrekommendationerna.



Matlagning med varmluft

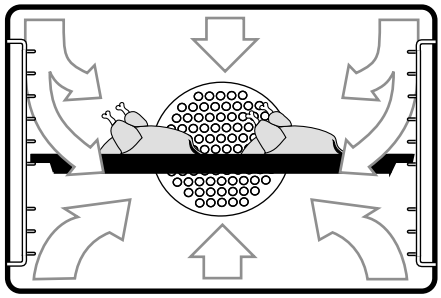
VARMLUFT använder du vid matlagning i flera nivåer samtidigt t.ex. köttfärslimpa, köttbullar och för tillagning av hela måltider, förrätt– huvudrätt– dessert. Tänk på att välja rätter som ska ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i den ordning du önskar.



Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i ÖVER/UNDERVÄRME och VARMLUFT. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

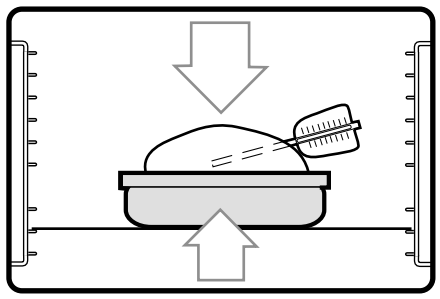
Om du använder stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen ska öppnas.



Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.



Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

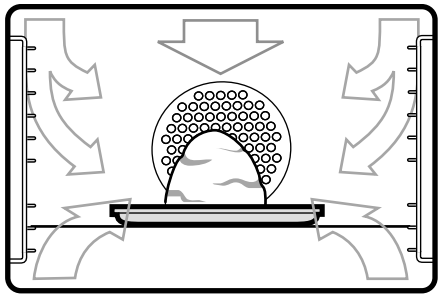
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugns-

gallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

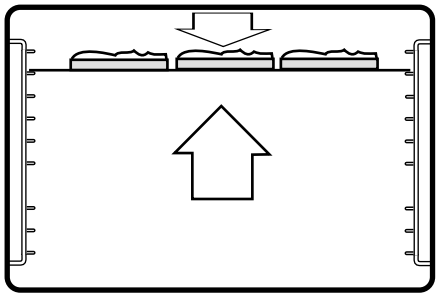
Varmluftsgrill

Med varmluftsgrill blir maten färdig snabbare och får jämnare färgsättning än om du använder dig av grillfunktionen. Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till "höga" maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.



Gratinering (snabbstart)

Utmärkt vid färgsättning av gratänger och varma smörgåsar. Den här funktionen kan du även använda för snabbuppvärmning av ugnen till inställd temperatur. När ugnen kommit upp i den valda temperaturen väljer du önskad funktion. Det tar ca nio-tio minuter att värma upp ugnen till 200ºC. Undvik snabbuppvärmning om du ska grädda småkakor eller maränger.

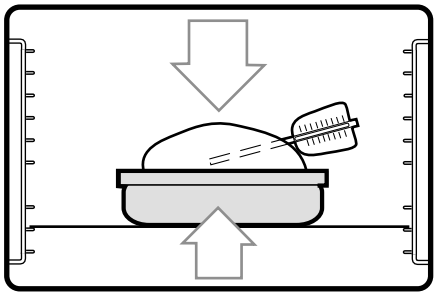


Lågtemperaturstekning, max 125°C.

Ställ funktionsvredet på och termostavredet på önskad temperatur upp till max 125°C. Lågtemperaturstekning är användbart till mat som tål tillagning i låg temperatur under en längre tid, ca 4-5 timmar. Tänk på att det tar tid innan maten blir klar när du planerar din matlagning.

Stekar av nöt, fläsk, vilt och lamm kan med fördel tillagas under natten. Genom längre tillagningstid vid en lägre temperatur (100-125°C) blir köttet mörare. Köttet förlorar dessutom mindre i vikt än vid tillagning i högre temperatur. Använd gärna en stektermometer. Obs! Kött får aldrig tillagas i lägre temperatur än 100°C.

Lågtemperaturfunktionen kan användas för att torka frukt och svamp.



Rengöring och skötsel

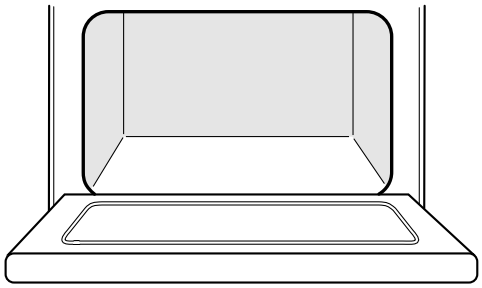
Ugnen

KATALYSEMALJEN på ugnsväggar och tak är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i en SLÄT och något hårdare EMALJ så att du kan skrapa bort spill med t.ex. en stekspade.

KATALYSEMALJEN

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt..

Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

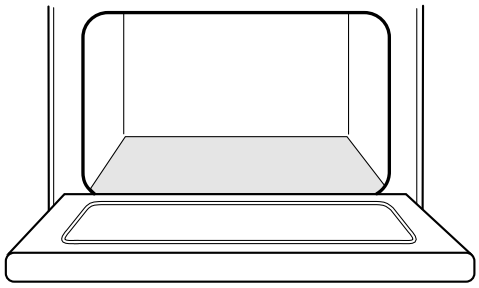


1. ”Dränk” in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
2. Sätt därefter på ⬭ över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 3 timmar.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

SLÄTA EMALJEN

Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:



1. Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⬭ över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

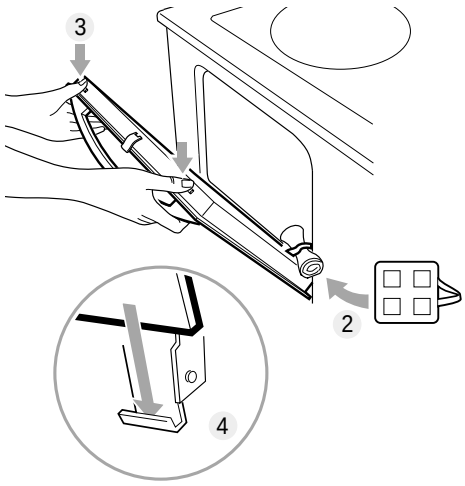
Ugnsluckan

Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring.

RENGÖRING MELLAN GLASEN

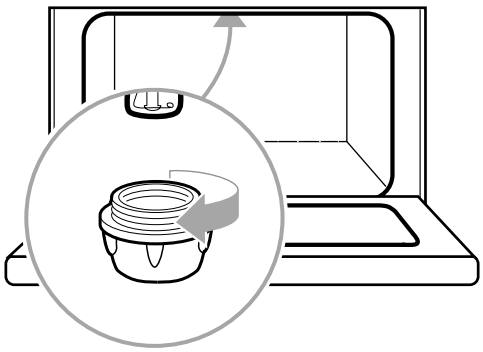
Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

1 Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2 Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (SE BILD). Fäll sedan upp luckan.
3 Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4 Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (SE BILD). Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5 Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6 Ta bort grytlapparna.



Byte av ugnslampa

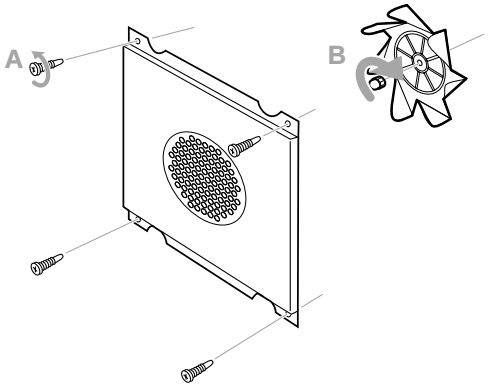
1 Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Skruva av skyddsglaset (SE BILD).
3 Skruva ur den trasiga lampan.
4 Sätt i en ny ugnslampa märkt 230–240V, 15W, 300°C, med E14–sockel.
5 Återmontera skyddsglaset.



Varmluftsfläkten

Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring. VAR FÖRSIKTIG, kanterna är vassa.

1 Se till att ugnen är avstängd och kall.
2 Skruva loss de fyra skruvarna A med en kryssmejsel och ta bort den bakre ugnsväggen.
3 Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
4 Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5 Montera tillbaka delarna. Se till att skruvarna är ordentligt idragna.



Super Clean-tillbehören

Dessa tillbehör har en smutsavvisande beläggning och lång livslängd om de sköts på rätt sätt

OBS! Placera ej SUPER CLEAN-tillbehören på en het spishäll då de kan skadas.
Tillbehören tål en temperatur upp till 250°C.
Värm dem aldrig utan mat eller bakverk.

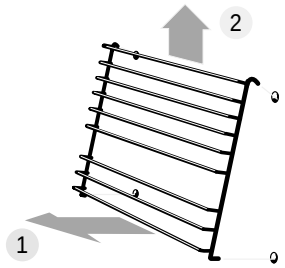
Diska tillbehören noggrant i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder dem första gången.

Följer du dessa råd och tips kommer dina SUPER CLEAN-tillbehör att hålla länge och förbli lätta att rengöra:

- Använd verktyg av plast eller trä istället för metall, som kan skada plåten.
- Tänk på att kärl med skrovlig botten kan skada tillbehören.
- Den medföljande plastkniven är lämplig till att skära mjuka kakor.
- Rengör tillbehören med en mjuk svamp eller diskborste i varmt vatten, eventuellt med handdiskmedel. Använd inte diskmaskin.
- Använd aldrig stålull eller vassa föremål vid rengöring.

Ugnstillbehören

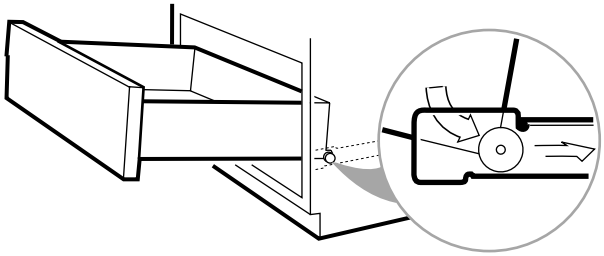
Lossa stegen i det nedre främre hörnet (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler (samt andra eventuella tillbehör som grillställning och grillspett) för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör med t.ex. tvålull.



Plåtar, även eventuella proffsplåtar, och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa (gäller inte proffsplåtar).

Förvaringslådan

1 Töm lådan och dra ut den till ”stopp”.
2 Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
3 Dra ut lådan helt.



Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (SE BILD). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.

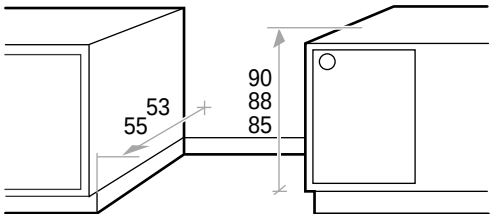
Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen.

Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

60 cm bred spis har fast sockel anpassad till en bänkhöjd på 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan endast ändra sockelns placering i djupled (se nedan). 70 cm bred spis har teleskopsockel och levereras för att passa till en bänkhöjd på 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln, så att spisen passar till en bänkhöjd på 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm (se nedan).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

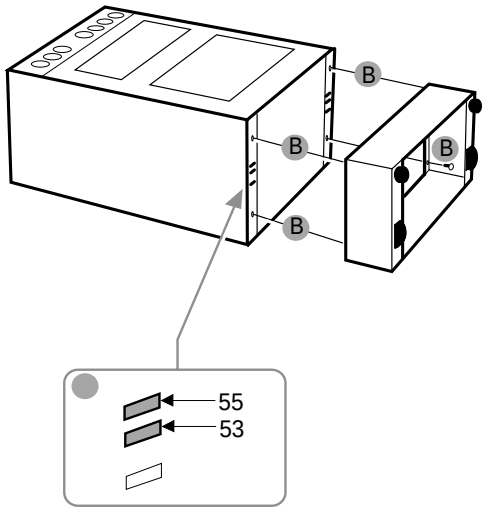


Ändring av sockelhöjd och -djup

Fast sockel (endast 60 cm)

53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

1 Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort sockeln.
3 Välj läge 55 cm (SE BILD B) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna).
4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

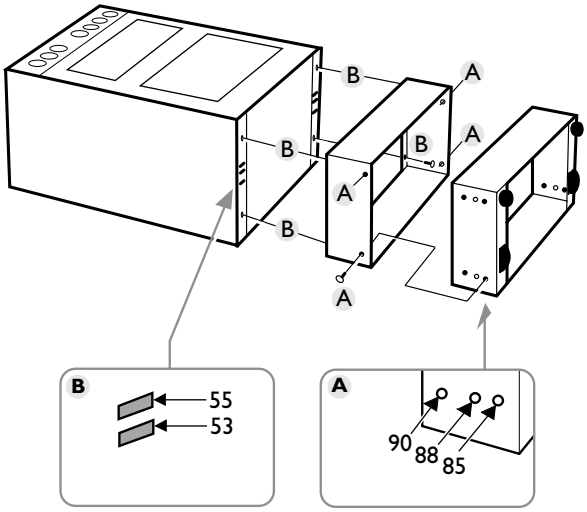


Teleskopsockel

53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

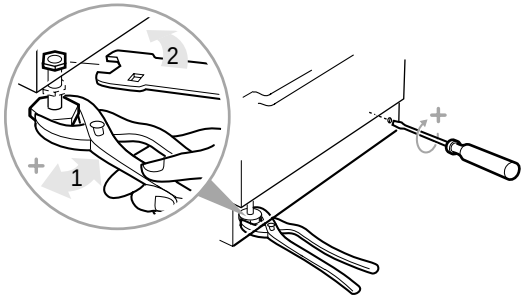
1. Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 ST, SE BILD). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr. o.m. punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 55 cm (SE BILD B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (SE BILD A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant ”låser” du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).



Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen måste utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

OBS! Vid fast installation där anslutningen till elnätet ej sker med stickpropp i vägguttag, måste allpolig brytare monteras. Detta är ett krav som måste följas p.g.a. säkerhetsskäl.

Service

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, särskilt sidorna 27 och 28. Det kan löna sig. Se här nedan vad som gäller om du behöver hjälp.

Reklamation

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation**

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.husqvarna.se**.

Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel **0771 - 76 76 76** eller via vår hemsida på **www.husqvarna.se**. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

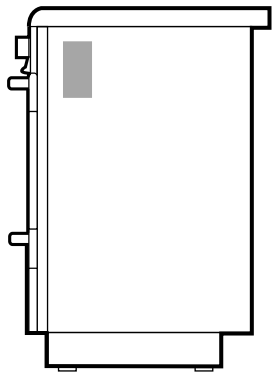
Adressen till din närmaste servicestation finner du via **www.husqvarna.se** eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv. Här i bruksanvisningen finns en tabell som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modell:	
Prod. nr:	
Serie. nr:	
Inköpsdatum:	

Hur och när uppträder felet?



Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

	QSG 6052	QSG 7052
Bredd (mm):	597	697
Höjd vid leverans (mm):	900	900
Djup (mm):	595	595
Användbar volym (liter):	46	46
Total effekt (W):		
230V-spis	9146	
400V-spis	10513	10513
VÄRMEZONERNA	STORLEK(mm)	EFFEKT (W)
Bakre vänstra:	140/140x250	1100/2000
Bakre högra:		
230V	120/180	700/1700
400V	120/180	900/1800
Främre vänstra:	210	2300
Främre högra:	140	1200
ENERGIKLASS	A	A
ENERGIFÖRBRUKNING		
Konventionellvärmning (kWh)	0,91	0,91
Varmluft	0,79	0,79
TILLAGNINGSTID STANDARDLAST		
Konventionellvärmning (min)	48	48
Varmluft	37	37
YTA PÅ BAKPLÅTEN (cm^2)	1500	1500

Vid märkning av energieffektivitetsklass har läge varmluft används.

KONTROLLAMPORNA är av glimlampetyp.
UGNSLAMPAN har E-14 sockel, märkt 230-240V, 15W och 300ºC.

Tabeller

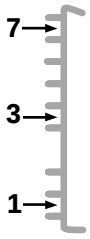
Bakning

	°C		Minuter	°C		Minuter
Bondbröd	225	N	30 – 35	200–225	2 o 5	25 – 30
Bullar, mat– & kaffebröd	225	M	8 – 12	185–200	2 o 5	10 – 15
Hålkakor	200 – 225	M	10 – 15	185–200	2 o 5	15 – 20
Limpor, lätta/formbröd	200 – 225	N	30 – 40	185–200	2 el.3	30 – 40
Limpor, tunga	175 – 200	N	50 – 60	165–185	2 el.3	50 – 60
Längder/kransar	200 – 225	N	15 – 20	185–200	2 o 5	15 – 20
Muffins	225	M	10 – 12	200	2 o 5	15 – 18
Mördegskakor	175 – 200	M	5 – 10	175–185	2 o 4	5 – 10
Pepparkakor	175	M	5 – 7	165–175	2 o 4	5 – 10
Rulltårta	225 – 250	M	5 – 7			
Scones	225 – 250	M	8 – 10	200–225	2 o 5	10 – 12
Sockerkakor, lätta	175	N	35 – 45			
Tårtbotten	175 – 200	N	30 – 40	165–180	2 o 5	30 – 40

Placering i ugn

Ugnen har sju falser (SE BILD):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



Lågtemperaturstekning

	°C	°C		°C
Filé (fläsk)	175	125	N/M	75
Filé (nöt, vilt)	175	100	N/M	60-85
Fläskkarré	175	100	N	80-85
Rost stek (nöt)	125	100	N	65-70
Skinka, färsk		125	N	75
Yttre stek av nöt	125	100	N	70-75

Grill & Matlagning

Max 250°C vid grillning	°C	°C		°C		minuter	°C
Biff, ca 1,5 cm		250	Ö			5–7	
Bogbladsstek	175		N	160	2 el.3		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ö			10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M	160	2 el.3		55–60
Fisk							
– kokning	200		N	185	2 el.3		
– kokning i eget spad	100		N	100			
– stekning	200–225		N	200	2 el.3		
Fläskkarré	175		N	160	2 el.3		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö			12–15	
Fläskpannkaka	225		M	200	2 el.3		
Gratänger	225		N/M	200	2 o 5		
Grillkorv		250	Ö			5	
Hamburgare, fryst 100 g		250	Ö			8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö			15–20	
Kyckling	175		N/M	160–175	2 el.3		
Kyckling, halvor *		200–225	N			40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M	200	2 o 5		
Köttfärslimpa	175–200		N/M	175	2 el.3		
Piroger	225		M	200	2 o 5		
Pizza	250		M	225	2 o 5		
Potatis, bakad	225		M	185–200	2 o 5		
Puddingar, lådor	200–225		N/M	185–200	2 o 5		
Revbensspjäll*	175	200–225	N	160–175	2 o 5		
Rostbiff	125		N	125	2 el.3		55–60
Skinka, färsk	175		N	160	2 el.3		70
Stek (nöt)	125		N	125	2 el.3		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N	160	2 el.3		70–75
Strömmingsflundra	225		M	200	2 o 5		
Suffléer	175–200		M				

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljor.

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörkt innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket över-värme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
Spisen får ingen ström	Kontrollera följande: • att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela • att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt • att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen
Spisen fungerar inte	Kontrollera att spislåset inte är i funktion (se s. 12)
Det tar lång tid att koka/steka	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 10)
Ugnsbelysningen fungerar inte	Byt trasig lampa (se s. 18)
Luckspärren fungerar inte	Sätt spärren i funktion (se s. 6)

Skrotning

1 *Lossa spisen från vägguttaget.*

2 *Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.*

3 *Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.*

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på www.el-kretsen.se för att ta reda på närmaste inlämningsställe

Tryckt på miljövänligt papper
2B tecknare ab
© ABS-PCC 2004-03-29

Husqvarna Hushållsprodukter
S-105 45 Stockholm
email: info.domestic@husqvarna.se www.husqvarna.se

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choise.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.